

## ⑫ 公開特許公報(A)

昭63-181991

⑤ Int.Cl.<sup>4</sup>

識別記号

庁内整理番号

③ 公開 昭和63年(1988)7月27日

C 12 G 3/06

7236-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全1頁)

⑬ 発明の名称 酒樽に適した例えば吉野杉等の木片を適宜混入して成る、樽酒の製造法

⑭ 特 願 昭62-12080

⑮ 出 願 昭62(1987)1月21日

⑯ 発 明 者 今 野 邦 徳 東京都豊島区北大塚1-34-11

⑰ 出 願 人 今 野 邦 徳 東京都豊島区北大塚1-34-11

## 明 細 書

## 1. 発明の名称

酒樽に適した例えば吉野杉等の木片を適宜混入して成る、樽酒の製造法

## 2. 特許請求の範囲

吉野杉等、酒樽に適している木材を細片として、瓶、缶、プラスチック容器等に充填する酒に混入して、樽酒の風味、香味を酒中に醸成することを特徴とした、樽酒の製造法。

## 3. 発明の詳細な説明

酒は古くは木製の樽に貯え持ち運んだものであった。そのために種類もそれぞれの用途に応じ、四斗樽のような竹たがで締めて鏡ぶたをした桶状の樽樽や、横長の箱状で酒を小分けにして他の容器に注ぐための指樽、4~5升から2~3升を入れる桶状の通樽、丈を長くして両手をつけた1升入り、5合入りの手樽、また手樽の一種で祝儀等に用いる朱塗りの柳樽、ほぼ同様な目的をもつ朱漆、黒漆塗りの角樽等、各種の樽が使用されてき

た。そのために酒樽の材質は癖のない良材が選ばれ、吉野杉が最も賞賛されている。

しかし最近になって瓶、缶、プラスチック容器の著しい進出によって小型の樽はほとんど姿を消してしまふに至り、樽の風味をもついわゆる樽酒が著しく減少してしまったのである。

本発明はこの点に着目してなされた。すなわち、プラスチック等の容器への変貌は時代の要求する趨勢であるところから、これを改めて非生産的な樽に変えることはせず、樽に使用している木材そのものを細片にして酒に混入したものである。その大小は容器の口によっても異なり、また飲む時に口中に侵入してくる大きさではならず、この点は容器の口に網を張る等して木片の流出を防止することも可能である。

本発明はプラスチック等、生産性の高い容器にも樽酒の風味を醸成できる画期的な樽酒の製造法である。

特許出願人

今 野 邦 徳